

BAYBURT'TA DEĞİRMENCİLİK VE ETRAFINDA GELİŞEN KÜLTÜREL UNSURLAR

Milling in Bayburt and the Cultural Elements Developing Around it

Adem SEYMEN*

Makale Geliş Tarihi: 06.07.2021

Makale Kabul Tarihi: 26.09.2021

Özet: Beslenme insanın en temel ihtiyaçlarından biridir. İnsanlar, başlangıçta bu temel ihtiyaçlarını avcılık ve toplayıcılık yaparak karşılamışlardır. Daha sonra toprağı işlemeyi ve ekip biçmeyi öğrenen insanlar besin maddelerini kendileri üretmeye başlamışlardır. Üretim sonucunda çeşitliliğin artması ve üretilen besin maddelerinin fazlalaşması insan neslinin çoğalmasına da olanak sağlamıştır. Toprak işlemenin ve üretimin insan üzerindeki bir diğer etkisi de yerleşik hayata geçiş olmuştur. Önceleri küçük gruplar halinde yaşayan insanlar bir araya gelerek yeni yerleşim yerleri kurmuşlar ve buralarda çeşitli konularda uzmanlaşarak hayatlarını devam ettirmişlerdir.

İnsan için hayati önem taşıyan kaynaklardan biri de sudur. İnsanlık tarihinde kurulan bütün medeniyetler su kaynaklarının yakınında veya kenarında bulunmuştur. Su hayat kaynağı oluşunun yanı sıra günlük ihtiyaçların birçoğunda da insanın en büyük yardımcısı olmuştur. Alet yapıp kullanmayı öğrenen insan, zamanla suyun gücünden faydalanmayı da öğrenmiştir. Akarsuların kenarına değirmenler inşa edip, ürettikleri tahılları buralarda işlemişlerdir. Geleneksel su değirmenleri, tahılların işlendiği yer olmanın yanı sıra, insanların birbiriyile iletişim kurdukları, çeşitli alışverişlerin yapıldığı, toplumsal birikimin nesilden nesile aktarıldığı mekanlar olarak da dikkat çekmektedir. Bu mekanlarda ve çevresinde türküler, çeşitli halk inanışları ve anlatılar da günümüze kadar ulaşmıştır.

Bu çalışmada Bayburt ilinde, Kabaçayır ve Balca köyleri arasında bulunan, Seymen ve Memiş ailelerine ait olan 200 yıllık su değirmeninin işleyişi, faal olduğu dönemde üretilen ürünler ve değirmen içerisindeki malzemeler incelenmiştir.

Milling in Bayburt and the Cultural Elements Developing Around it

Abstract: Nutrition is one of the most basic human needs. People initially met these basic needs by hunting and gathering. Later, people who learned to cultivation and harvesting began to produce their own nutrients. The increase in diversity as a result of production and the increase in the produced nutrients have also allowed the proliferation of the human species. Another effect of cultivation and production on people has been the transition to settled life. People who used to live in small groups came together and established new settlements and continued their lives by specializing in various subjects.

One of the vital resources for human beings is water. All civilizations established in human history have been found near or edge of water sources. Besides being source of life, water has also been the greatest helper of man in many of his daily needs. People who learned how to make and use tools also learned to benefit from the power of water over time. They built mills at the edges of rivers and processed the grains they produced there. Besides being the place where grains are processed, traditional watermills also draw attention as places where people communicate with each other, where various exchanges are made, and where social accumulation is transferred from generation to generation. Folk songs, manner of tellings, various folk beliefs around these places have survived to the present day.

In this study, the functioning of the 200-year-old water mill, which belongs to the Seymen and Memiş families, located between Kabaçayır and Balca villages in Bayburt province, the products produced during its active period and the materials in the mill were examined.

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Bayburt Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim dalı, symnadm@icloud.com

GİRİŞ

Buğday, insanın yaşamını sürdürmesi için gerekli olan besin maddelerinin en başında gelir. Ancak buğdayın tüketilebilmesi için işlenmesi gerekmektedir. Buğdayın işlenip un haline getirilmesine öğütme denir. Öğütme işlemi genel olarak değirmenlerde yapılmaktadır.

Değirmen: Türkçe sözlükte “1. İçinde öğütme işlemi yapılan yer: “*Su değirmeni. Yel değirmeni.*” 2. Kahve, nohut vb. taneleri öğüten araç veya alet” olarak belirtilmektedir. (Türkçe sözlük, 2004, s. 484) Türk kültüründe değirmenlerin yeri Büyük Hun İmparatorluğu’na kadar dayanmaktadır. Göktürkler, Uygurlar, Kırgızlar ve Hazarlar gibi Türk devletlerinde de değirmenle alakalı unsurlara rastlanmaktadır. (Ögel, 1989 s.89) VIII Yüzyıldan sonra İslam dünyasında devlet destekli ya da özel olarak büyük değirmenlerin kurulumuna rastlanmaktadır. (Ceylan, 2014, s:70-71)

Değirmenler, çalışma şekillerine göre el değirmeni, su değirmeni, yel değirmeni, ayak değirmeni gibi adlar almaktadır. Bunun yanı sıra teknolojik gelişmelerin etkisiyle elektrikle çalışan değirmenler ve un fabrikaları da zamanla tahıl öğütmedeki görevi üstlenmişlerdir. (Demir, 2003 s.148-163) Ayrıca, elektrikle çalışan değirmenlere Bayburt yöresinde “ateş değirmeni” adı da verilmektedir. Bu isimler, değirmenlerin çalışmasında kullanılan enerjinin türüne göre belirlenmektedir.

Günlük kullanımlarda ve ihtiyacın az olduğu durumlarda el değirmenleri kullanılmıştır. Ancak nüfus artışına bağlı olarak ihtiyacın artması dolayısıyla, daha büyük ve üretimin daha fazla olduğu değirmenlerin yapılması gerekli hale gelmiştir. Rüzgar enerjisinin sürekli olduğu yerlerde yel değirmenleri, su kaynaklarının çok ve yeterli debiye sahip olduğu bölgelerde su değirmenleri kurulmuştur. Bu tür doğal enerji kaynaklarının bulunmadığı yerlerde ise genellikle hayvan (at, sığır vb.) gücüyle çalışan değirmenler faaliyet göstermiştir.

İnsanlık tarihine bakıldığında, değirmenlerin ilk olarak yel değirmeni olarak icat edildiği ve MÖ 2000’li yıllarda Çinliler tarafından kullanıldığı düşünülmektedir. Orta çağda suyun gücünün değirmen taşını çevirmede kullanılması önemli bir gelişme olmuştur ve bazı tarihçiler bu durumu teknik bir devrim olarak nitelendirmişlerdir. (Gille, 1954 s.1-15)

Orta çağ İslam dünyasında Endülüs’ten Maverâünnehir’e kadar olan geniş bir bölgede, tarımsal faaliyetlere bağlı olarak değirmenlerin işletildiği görülmektedir. (Dıraman, 1998 s.60) Türklerde ise değirmenlerin varlığı Büyük Hun Devleti’ne kadar dayandırılmaktadır. (Ögel, 1989 s.89) Anadolu coğrafyasında eğimin fazla oluşu, su kaynakları ve akarsuların çokluğu gibi nedenler, bu coğrafyada su değirmenlerinin yaygın olarak kullanılmasına sebep olmuştur. Suyun yüksek bir konumdan çarklara dökülmesiyle, çarkların harekete geçirdiği de-

ğirmerler, 16. Yüzyılda Anadolu'da yaygın olarak görölmektedir. (Koç, 2004, s. 181-189)

Osmanlı Devleti'nde değirmenler devlet için önemli gelir kaynakları arasında yer almıştır. (Yiğit, 2007 s.104) Tahrirlerde her değirmen "bab" yani işleyen bir değirmen taşı olarak kabul edilmiştir. Suyun çokluğuna göre değirmendeki "bab" sayısı değişmektedir. Alınan vergiler bu "bab" sayısına göre belirlenmiştir. (Çağatay, 1947 s.503)

Anadolu'da akarsuların kenarlarında ve eğimin fazla olduğu bölgelerde su değirmenleri yaygın olarak kullanılmıştır. Su değirmenleri genellikle tek katlı yapılardır. İki katlı olanlara da rastlanmaktadır. (Reşide Gürses, 2007 s.649) Yapı malzemesi olarak kerpiç ve taş gibi malzemeler kullanılmıştır. Değirmen bölümü ve değirmenci odası olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır.

Her bölgede su değirmeni inşa edecek kadar yeterli su bulunmamaktadır. Su kaynağının yeterli olmadığı bölgelerde, yıl içinde yağmur ve kar sularının etkili olduğu belli dönemlerde çalışabilen ve "sel değirmeni" adı verilen değirmenler de yapılmıştır. (Yiğit, 2007 s.101)

Akarsu ya da dere önüne kurulan bir bent sayesinde su kanala aktarılır. Kanalla birlikte taşınan su savacak vasıtasıyla önü kapatılarak değirmen oluşuna yönlendirilir. Oluşta biriken su değirmenin altında bulunan çarka dökülür. Su çarkı, yukarıda bulunan değirmen taşını hareket ettirir. (Yeni Tarama Sözlüğü, 1983) Değirmencinin yaptığı ayarlamalarla taşın içine dökülen tahıl, ihtiyaca göre istenilen kalınlıkta öğütülür.

YÖNTEM

Seymen ve Memiş ailelerine ait olan su değirmeni üzerinden, Bayburt yöresindeki değirmencilik kültürünün incelendiği bu çalışmada, sahada derleme yöntemi kullanılarak, kaynak kişilerden edinilen bilgiler, ilgili literatür ışığında analiz edilmiştir.

BULGULAR

Seymen ve Memiş ailelerine ait olan değirmen, Bayburt'un Kabaçayır ve Balca adlı köylerinin arasında, tahmini 1820'li yıllarda Salih ve Ahmet isimli iki kardeş tarafından kurulmuştur. (K.K.1) Salih ve Ahmet kardeşler Rize'nin Anzer ilçesinden göç edip Bayburt Balca köyüne yerleşmişler ve daha sonra bu köyde iki tane değirmen kurmuşlardır. Değirmenlerin biri Balca köyünün içinde, diğeri ise Balca ve Kabaçayır köyleri arasında yer almaktadır. (K.K.1) Daha sonra köy içindeki değirmen Salih Efendi'ye, diğeri değirmen ise Ahmet Efendi'ye kalmıştır.

Balca ve Kabaçayır köyleri arasında kalan değirmenin yarı hissesi, Ahmet Efendi tarafından, Kabaçayır köyünde ikamet eden Mustafa Efendi'yle evlenen kız kardeşine pay olarak verilmiştir. (K.K.1) Değirmenler o dönemde bu aile-

nin tek geçim kaynağıdır. Günümüzdeki fabrikalarla eş değer bir niteliğe sahip olan bu değirmenin, kız kardeşine pay olarak verilmesi, o dönem Türk toplumunda kadına verilen değer bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Trabzon'un Sürmene ilçesinde yaşayan Mustafa Efendi, Bayburt'a yerleşmeden önce Trabzon ve Erzincan illeri arasında ticaret yaparak geçimini sağlamaktadır. (K.K.2) Bu iki il arasında geçiş güzergahında bulunan Balca köyünde gördüğü Ahmet Efendi'nin kız kardeşine aşık olup evlenen Mustafa Efendi, Kabaçayır köyüne yerleşmiştir. Evlendikten sonra eşine pay edilen değirmenden geçimini sağlamaya başlamıştır.(K.K.2) Bu değirmen daha sonra Ahmet Efendi ve Mustafa Efendi'nin çocuklarına, onlardan da torunlarına kalarak, 1999 yılına kadar faal olarak kullanılmıştır. Değirmen son olarak Mustafa Efendi'nin torunu olan Recep Seymen ve Ahmet Efendi'nin torunu olan Zeki Memiş tarafından 1999 yılında birlikte işletilmiştir. 1999 yılından sonra un fabrikalarının ve elektrikle çalışan değirmenlerin çoğalmasıyla birlikte, Seymen ve Memiş ailelerine ait olan değirmen, çevredeki birçok su değirmeni gibi etkinliğini kaybetmiştir. 200 yıllık bir geçmişe sahip olan değirmen, her ne kadar etkinliğini kaybetmiş olsa da günümüzde hala çalışabilir durumdadır. (K.K. 2)

Seymen ve Memiş aileleri 1999 yılından sonra, değirmencilik mesleğini bırakmışlardır. Bu mesleği devam ettirmemelerine rağmen, bu iki aile günümüzde de yörede "değirmenciler" olarak tanınmaktadır.

Recep Seymen'den edinilen bilgiye göre, Bayburt'ta kendilerinden sonra, bazı köylerde su değirmenlerini elektrikli değirmenlere çevirip, yeni makineler olarak değirmencilik mesleğini devam ettirmeye çalışan değirmenciler olmuştur. Ancak Bayburt'ta un fabrikası ve modern değirmenlerin kurulmasıyla birlikte bu köylerdeki değirmenler de etkinliğini kaybetmiştir.



Resim 1: Seymen ve Memiş ailelerine ait olan değirmen

1. Değirmeni Oluşturan Malzemeler:

1.1 Savacak: Suyun kanaldan değirmenin içerisine yönlendirilmesini sağlayan, demirden imal edilmiş bir metreye bir metre ölçülerindeki araç.(K.K. 1)



Resim 2,3: Savacak

1.2 Oluk: Su kanalından, yüksek bir yerden gelen suyun biriktirilip değirmen çarkına döküldüğü, yaklaşık on metre uzunluğunda, giriş kısmı bir buçuk metre çapında, çıkış kısmı yirmi santimetre çapında olan huni şeklindeki yapıdır. (K.K. 1)



Resim 4: Oluk giriş kısmı



Resim 5: Oluk çıkış kısmı

1.3 Keleş: Oluğun çıkış kısmında bulunan sifonun takıldığı bölüm. Oluğa gelen suyun az ya da çok olma durumuna göre suyun basıncını artırmak amacıyla keleşin ucuna sifon takılır. Su çok fazlaysa sifon kullanılmaz. (K.K. 1)



Resim 6: Keleş



Resim 7: Sifon

1.4 ark: Değirmen taşının dönmesini sağlayan araç. Sifondan gelen su çarkın üzerine dökülerek dönme hareketini sağlar. Bu hareket sayesinde dönen çark, yukarıdaki değirmen taşını hareket ettirir. (K.K. 1)



Resim 8: Çark

1.5 Domuzluk: Değirmen taşının altında bulunan, genellikle iki metreye iki metre boyutunda, bir buçuk metre yüksekliğinde olan yerdir. Oluktan gelen su domuzlukta bulunan çarka dökülür. Daha sonra domuzluğun alt kısmından tahliye edilir. (K.K. 1)



Resim 9: Domuzluk

1.6 Sepetlik: Öğütülecek olan tahılın koyulduğu üçgen şeklindeki, genellikle ahşaptan yapılan araçtır. Sepetliğe doldurulan tahıl, değirmencinin ayarlamasıyla istenilen hızda taşın içerisine dökülerek öğütülür. (K.K. 1)



Resim 10,11: Sepetlik

1.7 Değirmen Taşı: Değirmen taşı üst üste oturtulmuş iki parçadan oluşmaktadır. Alttaki taş sabit olup, üstteki taş hareketlidir. Üstteki taş demir bir mil vasıtasıyla domuzlukta bulunan çarka bağlıdır. Taşın yanında bulunan ayar cıvatası değirmenci tarafından çevrilerek taşın hareketi sağlanmaktadır. Ayar cıvatası aşağı doğru çevrildiğinde çark aşağı iner, bu sayede su çarkın üzerine düşerek değirmen taşını hareket ettirir. Ayar cıvatası yukarı doğru çevrildiğinde çark yukarı çıkar. Suyun çarkın üzerine düşmesi engellenerek değirmen taşı durdurulur. (K.K.2)



Resim 12: Ayar civatası



Resim 13: Tarak

Değirmen taşının birbirini üstüne gelen kısımları, oyuklu şekilde tasarlanmıştır. Bu sayede hem tahılın öğütülmesi kolaylaşmış hem de öğütülen tahılın bu oluklardan geçerek çuvallara dökülmesi sağlanmıştır. Sürtünmenin etkisiyle bu oluklar zamanla aşınmaktadır. Düzleşen oluklar, belirli zaman aralıklarında değirmenci tarafından “tarak” adı verilen alet ile dövülerek tekrardan açılmaktadır. (K.K.2)



Resim 14: Üst değirmen taşı



Resim 15: Alt değirmen taşı

1.8 Dibeck: Değirmende bulgur ve yarma yapımı için kullanılan bölümdür. Silindir şeklinde bir taş ve karıştırıcılardan oluşur. Bu sistem dibeğin altındaki çarka bağlıdır. Un yapılan değirmenin oluğuna göre daha küçük ebatlı bir oluğa sahiptir. Oluktan dökülen su çarkı çevirir ve çark yukarıdaki dibeği harekete geçirir. Yarma yapımında da dibeck kullanılmaktadır. Yarmanın bulgurdan farkı ise haşlanmadan dibeck taşından geçirilmesidir. (K.K.2)





Resim 14,15: Dibek

2. Değirmende Üretilen Ürünler:

2.1. Un: Buğday yıkandıktan sonra kurutulur ve 30 kg ölçüye bir avuç kadar orom adı verilen bitki tohumu katılarak değirmende öğütülüp un haline getirilir. Orom çavdara benzeyen bir bitkidir. Oromun un yapımında kullanılmasının amacı, hamurun kıvam tutmasını sağlamaktır. (K.K.3)

2.2. Ahlat unu: Bayburt yöresinde dağlarda yetişen yabani armut meyvesine ahlat denir. Dağlardan toplanan ahlatlar güneşte kurutulur. Kurutulan meyveler değirmende öğütülerek un haline getirilir. Ahlat ununun kullanıldığı yiyecekler sınırlıdır. Ömer Aydemir'in belirttiğine göre eskiden yöredeki insanların ekonomik durumları iyi değildir. Evlerinde her zaman şeker bulunduramayan insanlar, içerisinde şeker bulunan yiyecekleri yapmak için alternatif olarak ahlat ununu kullanmışlardır.(K.K.4)

2.3. Yem (Paah): Yörede hayvanların kışlık yemine verilen bir diğer isim de paahdır. Buğday, arpa, çavdar(sarıbaş), yulaf gibi tahıllar karıştırılıp değirmende öğütülür ve hayvansal yem olarak kullanılır.(K.K.3)

2.4. Bulgur: Buğday kazanlarda haşlanır. Haşlanmış olan buğdaya hedik adı verilir. Haşlanıp kurutulan buğday değirmene götürülür. Dibeğin içine dökülen hedik bir miktar ıslatılır. Dibek taşının dönmesiyle birlikte buğdayın kabuğu

ayrılır ve parçalanır. Bu işlemde sonra bulgur makinesinden geçirilerek son halini alır.(K.K.3)

2.5. Yarma: Yarma da bulgur gibi dibekte öğütülür. Bulgurdan farkı hasat edilen buğdayın haşlanmadan dibekten geçirilmesidir. Üretilen yarma pilavlık olarak kullanılır. Yarma ile yapılan gendime pilavı, Bayburt'un meşhur yemekleri arasında yer alır. (K.K.3)

2.6. Haşılık: Dibekte üretilen yarma, un taşında tekrar öğütülerek elde edilir. Undan biraz daha kalındır. Yörede bu ürünle "haşıl" adı verilen yemek yapılır. Güveçte pişirilen haşılık, üzerine süt veya tereyağı dökülerek tüketilir. (K.K.4)

2.7. Kavut: Buğday sac üzerinde kızgın ateşte kavrulur. Kavrulan buğdayın bu haline kavurğa adı verilir. Kavrulan buğday değirmende öğütülerek un haline getirilir. Yörede kavut çorbası ve kavut haşlaması olarak tüketilir. (K.K.3)

3. Değirmende Kullanılan Ölçü Birimleri:

Değirmende kullanılan ana ölçü aletine "demirli" denilmektedir. İçerisine 16 kg tahıl koyulan ölçü aletidir. Demirinin iki katına "kile" (32 kg) adı verilir. Demirinin yarısına "yarım demirli" (8 kg) , çeyreğine "urup" (4kg) adı verilir. Urupun yarısına "goduk" (2kg), çeyreğine "urupta buçuk" (1kg) adı verilmektedir. (K.K.,2)

4. Değirmenin İşleyişi:

4.1. Değirmenin yıl içerisinde en fazla çalıştığı dönemler: Değirmenin belli bir sezonu yoktu yıl boyunca faal durumdaydı. Ancak hasat döneminin bitimine denk gelen ekim ve kasım aylarında daha yoğun olarak çalışmaktaydı. Bağ ve bahçelerin sulandığı aylarda köy içerisinde yapılan anlaşmaya göre, gün doğumundan gün batımına kadar, su tarlaların sulanması için kullanılırdı. Gün batımından sabaha kadar olan süre zarfında ise suyun kullanım hakkı değirmene ait olurdu. 12. aya kadar çalışan değirmen, ocak ve şubat aylarında sular donduğu için çalıştırılmazdı. Mart ayında buzların çözülmesiyle birlikte değirmen tekrar çalıştırılırdı. (K.K.,2)

4.2. Değirmende sıra alma (nöbet): Değirmende sıra almak isteyenler, öğütecekleri tahılları değirmenin içine istifleyip değirmenciden haber beklerdi. Değirmenci sırası gelen kişiye haber gönderirdi. Sırası gelen kişi, gaz lambasında yakmak için gaz, çay, şeker ve gece değirmenciyle beraber yiyeceği yemeğini de alarak değirmene giderdi. Değirmende işi bitince kendisinden sonra sırası geleni değirmenciden öğrenip, o kişiye haber verirdi. (K.K.,2)

4.3. Değirmende ücret ödeme şekli: Değirmenci, ücret için para değil tahıl alırdı. Alınan bu tahıla değirmenci hakkı denirdi. Değirmenci hakkı "goduk" (2kg) hesabıyla alınırdı. Öğütülecek tahılı demirli ile ölçen değirmenci, içinden

bir goduk tahıl olarak kendi çuvalına dökerdi. Geri kalanını da sepetliğe dökerek öğütürdü. (K.K.,2)

5. Değirmen Çevresinde Üretilen

Deyimler ve Halk İnanışları:

Urupta buçuk: Değirmendeki en küçük ölçü birimi olan “urupta buçuk” Bayburt yöresinde kazanılan şeyin yeterli olmayışından duyulan memnuniyetsizliği belirtmek için deyim olarak kullanılmaktadır. Örneğin dedesinin tarlalarından kendisine miras düşen biri, verilen tarlanın küçüklüğünü belirtmek için “dedemden bana ne düştü ki urupta buçuk” diyerek memnuniyetsizliğini belirtir. (K.K., 2)

Değirmenden geldim üstüm unlu: Bayburt yöresinde hasta (grip, nezle vb.) birini görünce, hastalığın bulaşmasını engellemek için “değirmenden geldim üstüm unlu” deyimini kullanılmaktadır. (K.K.,5)

Su vuruyor taş dönüyor: Yörede genellikle hali vakti yerinde olan insanların, işlerinin yolunda olduğunu belirtmek için “su vuruyor taş dönüyor” deyimini kullanılmaktadır. (K.K.,2)

Gavuroğlu: Yörede değirmencinin adının “gavuroğlu”ndan kurtulmadığı belirtilir. Örneğin, değirmenci unu güzel yaparsa “gavuroğlu bir un yapmış ki yoğurt gibi bembeyaz ekmekler oluyor” denirken; unun kötü olması halinde de “ gavuroğlu öyle bir un yapmış ki tandırda tutmuyor” denmektedir. Yani değirmenci övülmek için de yerilmek için de olsa, yörede “gavuroğlu” olarak nitelendirilmiştir.(K.K.,1)

Değirmenin ortaklarından olan Zeki Memiş, babasının bir anısını şöyle anlatıyor: Babam çok iyi bir değirmenciydi. Öğüttüğü unlardan çok güzel ekmekler yapılırdı. Gökpınar köyünden Deli Kazım babamın iyi un yaptığını duymuş. Önüne on tane dana katmış değirmene getirmiş. Ahmet emi bunları öğüt akşam eve götüreceğim demiş. Babam da Kazım’ı üzmemek için “Kazım bunlar tam kurumamış, sen bunları köye götür iyice kurusunlar. Daha sonra getirirsin öğütürüm” demiş. Ondan sonra Deli Kazım danaları alıp geri götürmüş. (K.K.1)

SONUÇ

İnsanlar bir arada yaşayan sosyal varlıklar olarak sürekli bir etkileşim içerisindedirler. Bu etkileşim, zamanla toplumlar arasında ortak bir belleğin oluşmasına neden olmaktadır. Bu bellek sözlü ve yazılı olarak kuşaktan kuşağa aktarılır. Belleğin aktarımında bazı mekanların özel bir yeri vardır. Ancak değişen şartlar nedeniyle bazı mekanların eski değerini kaybedip unutulduğu görülmektedir. Bu tür mekanların başında değirmenler gelmektedir.

Değirmenler, insanların bir araya gelerek yeni ilişkiler kurduğu, çeşitli alışverişlerin yapıldığı, çevresinde kendine has kuralların oluştuğu, toplumsal hayatın merkezindeki mekanlar olmuşlardır. 90'lı yılların sonlarına kadar bu işlevlerini sürdüren değirmenler, teknolojik gelişmelerin sonucunda eski önemini kaybetmiş, bu mekanlar etrafında oluşan ve yüzyıllar boyunca aktarılan bellek unutulmaya yüz tutmuştur.

Bu çalışmada görüldüğü gibi değirmencilik kültüründe yer alan birçok unsur günümüzde bilinmemektedir. Değirmende üretilen ürünlerin bazıları ve bu ürünlerden yapılan yemekler (ahlat unu, haşlılık vb.) unutulmuştur. Yine değirmenlerde kullanılan ölçü birimleri olan goduk, urup, urupta buçuk gibi ölçü birimleri de günümüzde bilinmemektedir. Değirmenlerin eski önemine kavuşması mümkün olmasa da bu mekanlarda oluşan toplumsal belleğin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir.

Kaynakça

Yazılı Kaynaklar:

Ceylan, S. (2014). Kaybolmakta Olan Bir Maddi Kültür Örneği: Su Değirmenleri (Ağlasun Örneği). *Doğu Coğrafya Dergisi* , 70-71.

Çağatay, N. (1947). Osmanlı İmparatorluğu'nda Re'âyâdan Alınan Vergi ve Resimler. *Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi* , 503.

Demir, N. (2003). Su Değirmenlerinin Müzelenmesi. *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri* (s. 148-163). Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayını.

Dıraman, H. (1998). İslâm Dünyasında Un Değirmenciligi. *Tarih ve Medeniyet* , 60.

Gille, B. (1954). *“Le Moulin a eau, une réevolution technique médiévale” Techniques et Civilisations III,,*. Paris.

Koç, Ü. (2004). 16. Yüzyıl Anadolu'sunda Değirmenler. *Türk Dünyası Araştırmaları* , 181-189.

Ögel, B. (1988). *İslamiyetten Önce türk Kültür Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Reşide Gürses, E. B. (2007). Anadolu'da Kaybolmakta Olan Bir Maddi Kültür Unsuru: Su Değirmenleri (Beypazarı Örneği). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

Türkçe sözlük. (2004). ANKARA: Türk Dil Kurumu.

Yeni Tarama Sözlüğü. (1983). Ankara.

Yiğit, A. (2007). XIV - XVI Yüzyıllarda Menteşe Livasında Değirmenler. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (İLKE)* .

Sözlü Kaynaklar:

Kaynak kişi 1: Zeki Memiş, 70 yaşında, Bayburt merkeze bağlı Balca köyünde yaşıyor.

Kaynak kişi 2: Recep Seymen, 65 yaşında, Bayburt merkeze bağlı Kabaçayır köyünde yaşıyor.

Kaynak kişi 3: Lokman Memiş, 64 yaşında, Bayburt merkeze bağlı Balca köyünde yaşıyor.

Kaynak kişi 4: Ömer Aydemir, 75 yaşında, Bayburt merkeze bağlı Balca köyünde yaşıyor.

Kaynak kişi 5: Müşüde Seymen, 61 yaşında, Bayburt merkeze bağlı Kabaçayır köyünde yaşıyor.